

Einfluss verschiedener Aufsäuerungsmittel im Most auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2011,
Most

Mostdaten: Mostgradation: 20,2°KMW (Lese am 20.10.2011)
pH-Wert: 3,33
Titrierbare Säure: 5,7 g/l

Versuchsüberlegungen: Durch die Aufsäuerungserlaubnis 2011 und einem säurearmen Jahrgang hat sich ein besonderer Versuch angeboten. Beim Jahrgang 2011 wurde eine Aufsäuerung mit Weinsäure (L+), Apfelsäure (L und DL Form) und Milchsäure erlaubt. Da ein Einsatz im Most öfters angewendet wird, haben wir verschiedene Varianten versucht.

Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht aufgebessert), der Most wurde entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er umpumpt, dann wurde die Mostmenge nochmals durchmischt und in 35 Liter-Ballons gefüllt. In jedem Ballon wurde eine andere Säure zugesetzt (bis auf eine Kontrollvariante), mit der gleichen Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren. Neben dem Gärverlauf wurde auch besonders auf die Hefeernährung geachtet.

**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Säuerungsmittel	Menge
1	Grüner Veltliner	Äpfelsäure	1 g/l
2	Grüner Veltliner	Weinsäure	1 g/l
3	Grüner Veltliner	Milchsäure	1 g/l
4	Grüner Veltliner	Kontrolle	0

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner):

Variante	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Äpfelsäure	Extrakt
Äpfelsäure	14,3	1	5,4	3,4	1,8	1,8	20
Weinsäure	14,3	1	5,2	3,3	2,3	1,1	19,5
Milchsäure	14,3	1	5,3	3,4	2,1	0,9	19,8
Kontrolle	14,3	1	4,4	3,5	1,8	1,1	19

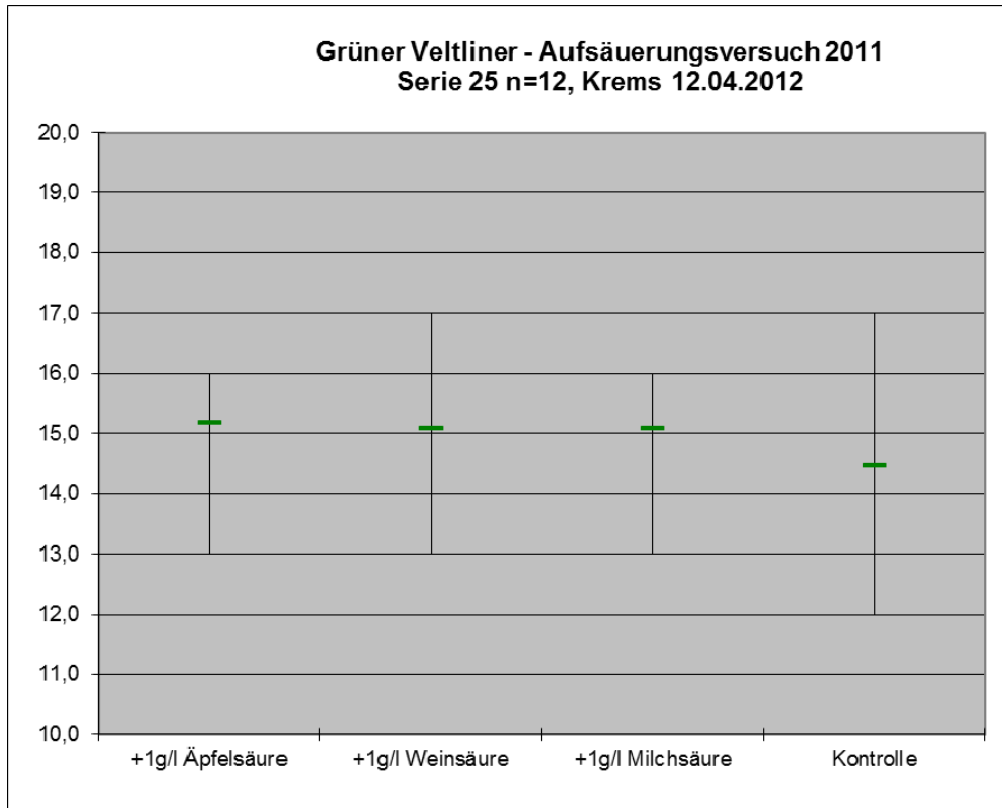
Auswertung von 2 Verkostungen:

12 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

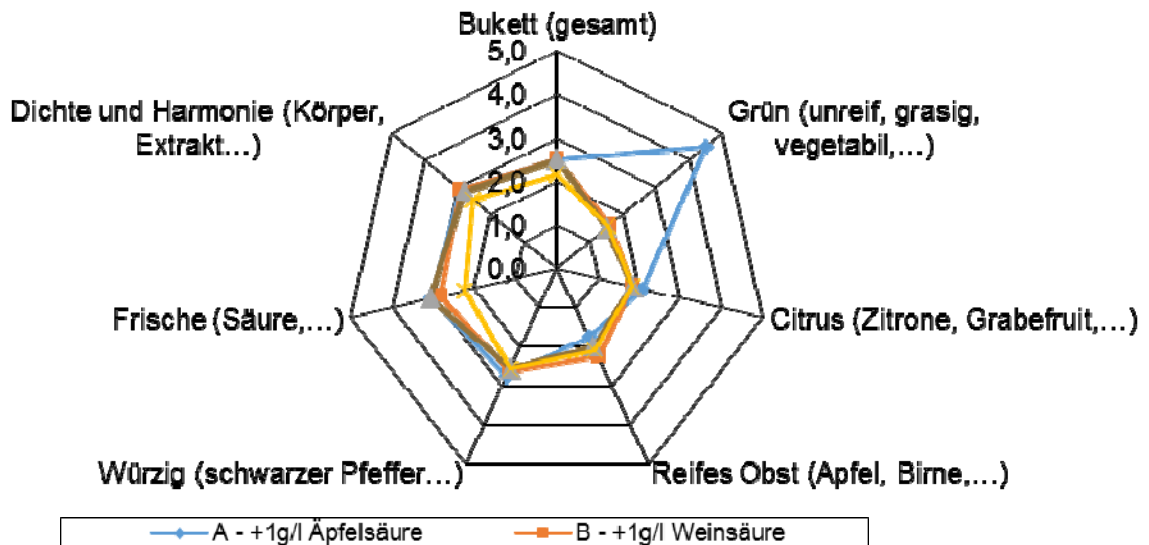
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich.

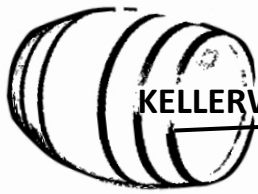


Verdeckte Verkostungen im April 2012:

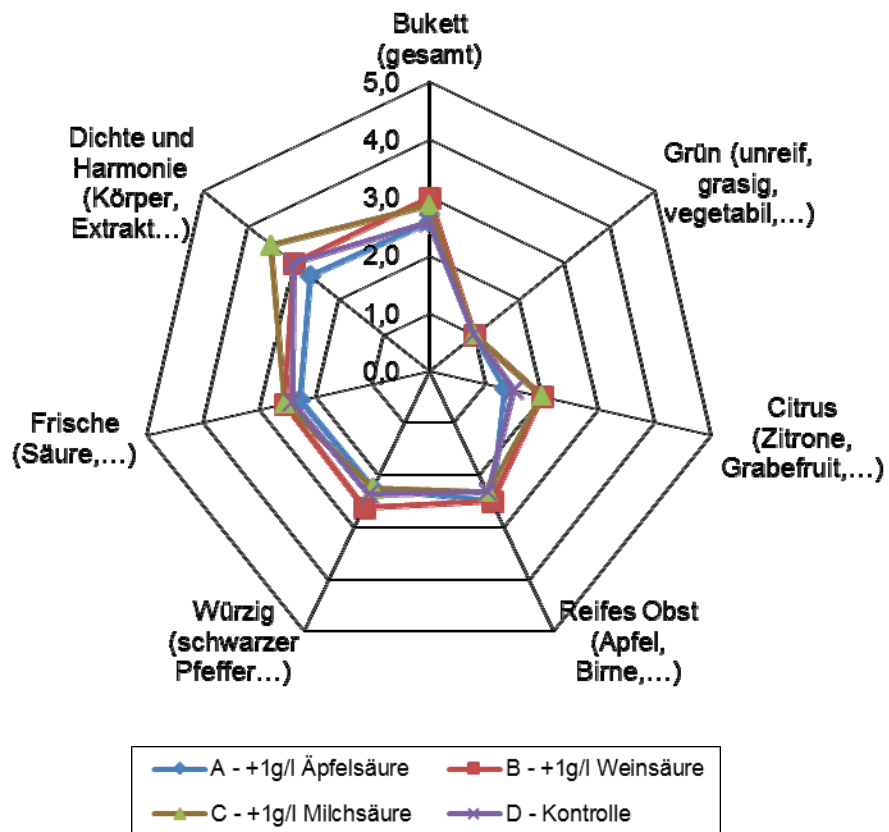
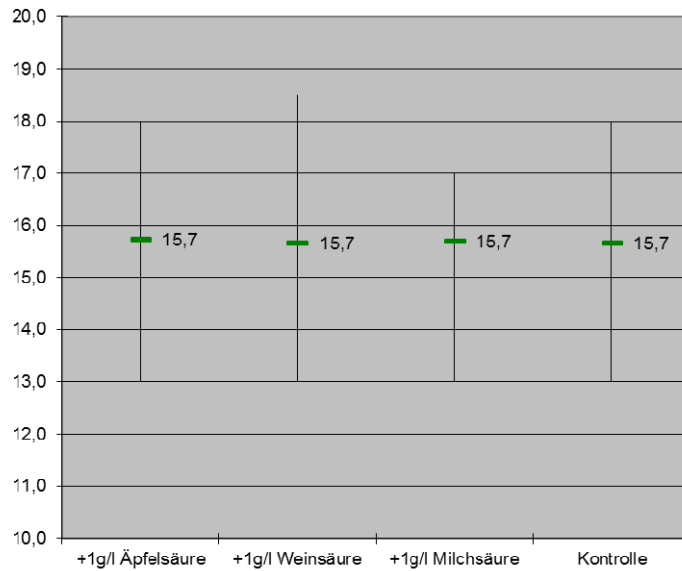


Aufsäuerungsversuch GV Serie 25, Jg. 2011, Weine aus der Mikrovinifikation Krems Verkostung am 12. April 2012, n=12





Verdeckte Verkostungen im August 2012:



Um einen ausschlaggebenden Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein, trotzdem ist ein Trend ersichtlich, da es sich um erfahrene Koster handelte.

In der Jugendphase ist die Kontrolle deutlich abgefallen, gegenüber den anderen Varianten. Bei den Varianten mit Säurezusatz ist kein nennenswerter Unterschied (fruchtiger, feiner). Der pH-Wert wurde jedoch bei der Weinsäure am deutlichsten gesenkt (Vorteil bei der Gärung, und später bei der Lagerung).

Bei der 2. Verkostung ist kein Unterschied mehr feststellbar.

Trotzdem werden wieder säurearme Jahrgänge kommen, die vielleicht eine Aufsäuerung nötig machen. Hier ist besonders auf den pH-Wert im Most zu achten. Bei anderen Versuchen haben wir festgestellt, dass ein Aufsäuerung im Most ab einem pH-Wert von 3,5 (wir waren niedriger) zu empfehlen ist.

Bei Aufsäuerung im Wein haben Wein- und Apfelsäure schlechter abgeschnitten – eine Mischung aus Zitronensäure und Milchsäure (unbedingt Vorversuch machen) hat am besten abgeschnitten.

Ein Jahrgang bei dem dies nötig ist, wird sicher wieder kommen.

Unsere Versuche werden außer auf unserer Homepage auch auf www.lako.at, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems